

FÖRBLUFFAD



Design and Quality
IKEA of Sweden

| | |
|-------------------|-----------|
| ENGLISH | 4 |
| DEUTSCH | 6 |
| FRANÇAIS | 8 |
| NEDERLANDS | 10 |
| DANSK | 12 |
| ÍSLENSKA | 14 |
| NORSK | 16 |
| SUOMI | 18 |
| SVENSKA | 20 |
| ČESKY | 22 |
| ESPAÑOL | 24 |
| ITALIANO | 26 |
| MAGYAR | 28 |
| POLSKI | 30 |
| EESTI | 32 |
| LATVIEŠU | 34 |
| LIETUVIŲ | 36 |
| PORTUGUÊS | 38 |
| ROMÂNÀ | 40 |
| SLOVENSKY | 42 |

| | |
|--------------------|-----------|
| БЪЛГАРСКИ | 44 |
| HRVATSKI | 46 |
| ΕΛΛΗΝΙΚΑ | 48 |
| РУССКИЙ | 50 |
| SRPSKI | 52 |
| SLOVENŠČINA | 54 |
| TÜRKÇE | 56 |
| عربي | 58 |

Cleaning

- Before using this product for the first time, wash it by hand and dry carefully.
- Always wash the product by hand after use.
- Do not use steel wool or anything that may scratch the coating. Dishwasher detergent can affect the surface.
- The base is slightly concave when cold, but expands to flatten out when heated. Always leave the product to cool before cleaning it. This allows the base to resume its shape and helps to prevent it from becoming uneven with use.

Good to know

- This cookware is suitable for use on all types of hobs, including induction hob.
- By placing the cookware on a hob with the same or a smaller diameter you can save energy.
- Always lift the cookware when moving it on a glass ceramic hob to avoid the risk of scratching the hob.
- The cookware is provided with non-stick coating, which means you can cook food without or with a small amount of fat or oil.

Do not let the cookware boil dry since the base can become skew by overheating and the coating can lose its non-stick properties.

Use only wooden or plastic utensils without sharp edges.

Bear in mind that the cookware gets hot

during use. Always handle with potholders.

The handle can be damaged by the flame when the cookware is used on a gas hob.

If the handle feels loose, tighten the screws with a screwdriver.

If you have any problem with the product, contact your nearest IKEA store/Customer Service or visit www.ikea.com.

Reinigung

- Das Produkt vor der ersten Benutzung von Hand spülen und abtrocknen.
- Das Produkt generell von Hand spülen.
- Keine Stahlwolle o.Ä. benutzen, was die Beschichtung angreifen könnte. Selbst Spülmaschinenreiniger kann der Beschichtung schaden.
- Der Boden ist leicht nach innen gewölbt, bei Wärme dehnt er sich und wird eben. Deshalb das Produkt vor dem Spülen unbedingt abkühlen lassen, damit der Boden die Form wieder annimmt und glatt bleibt.

Wissenswertes

- Für alle Kochfeldarten inkl. Induktionsherde geeignet.
- Kochgeschirr auf einer Platte mit dem gleichen oder geringeren Durchmesser zu benutzen spart Energie.
- Bei Glas- oder Keramikfeldern Töpfe zum Bewegen immer hochheben; nicht schieben - das könnte Kratzer verursachen.
- Die Beschichtung ermöglicht das Zubereiten ohne oder mit wenig Fett bzw. Öl.

Den Topf nicht trocken kochen lassen; durch Überhitzung kann sich der Boden verformen und die Antihafbeschichtung ihre Wirkung verlieren. Nur Holz- oder Kunststoffkochlöffel ohne scharfe Kanten verwenden.

Beim Kochen erhitzt sich der Topf. Bitte Topflappen benutzen. Bei Verwendung auf dem Gasherd kann der Griff beschädigt

werden.

Falls sich ein Griff lockert, Schrauben bitte mit einem Schraubendreher festziehen.

Bei Fragen zum Produkt bitte mit dem Kundenservice im nächstgelegenen IKEA Einrichtungshaus oder über www.IKEA.de Kontakt aufnehmen.

Entretien

- Laver à la main et essuyer avant la première utilisation.
- Toujours laver l'ustensile à la main.
- Ne pas utiliser de laine d'acier qui peut rayer le revêtement anti-adhésif. Le produit pour lave-vaisselle peut aussi altérer la surface.
- Le fond, légèrement concave, se dilate et s'aplanit sous l'effet de la chaleur. Toujours laisser l'ustensile refroidir avant de le nettoyer. Il reprend alors sa forme et ne se déforme pas après quelque temps d'utilisation.

Bon à savoir

- Ustensile compatible avec toutes les tables de cuisson, y compris à induction.
- Placer l'ustensile sur un foyer de diamètre identique ou inférieur pour réduire la consommation d'énergie.
- Toujours soulever l'ustensile pour le déplacer sur une table de cuisson vitrocéramique pour éviter les rayures.
- Ustensile avec revêtement anti-adhésif ; vous pouvez cuisiner sans ou avec très peu de matière grasse ou d'huile.

Ne pas laisser l'ustensile chauffer vide car une température excessive risque de déformer le fond et faire perdre ses propriétés au revêtement anti-adhésif.

Pour cuisiner, utiliser uniquement des ustensiles en bois sans bords tranchants.

L'ustensile devient vite brûlant ; veillez à toujours utiliser des gants ou des

maniques.

La poignée de l'ustensile peut être endommagée par les flammes d'un foyer de table de cuisson au gaz.

Si vous remarquez du jeu au niveau de la poignée de l'ustensile, resserez les vis à l'aide d'un tournevis.

Pour tout problème concernant ce produit contacter le Service clientèle/magasin IKEA le plus proche ou rendez-vous sur le site www.IKEA.fr

Reinigen

- Was en droog de pan voor het eerste gebruik met de hand af.
- De pan dient altijd met de hand te worden afgewassen.
- Gebruik geen staalwol o.i.d.; dit kan de antiaanbaklaag aantasten. Ook machinaalwasmiddel kan het oppervlak aantasten.
- De bodem is in koude toestand enigszins concaaf, maar wordt door de warmte weer vlak. Laat de pan daarom altijd afkoelen voordat je hem schoonmaakt, dan kan hij zijn oorspronkelijke vorm weer aannemen en voorkom je dat de pan kromtrekt.

Goed om te weten

- De pan kan worden gebruikt op alle soorten kookplaten, inclusief inductie.
- Gebruik de pan op een kookplaat met dezelfde of een kleinere diameter, dat bespaart energie.
- Til de pan altijd op wanneer je hem op een keramische kookplaat verplaatst, anders kunnen er krassen op de kookplaat ontstaan.

De pan heeft een antiaanbaklaag, waardoor je eten kan

bereiden met weinig of geen vet of olie.

Laat de pan niet droogkoken omdat de bodem door oververhitting krom kan trekken en de antiaanbaklaag kan verdwijnen. Gebruik houten of kunststof keukengerei

zonder scherpe randen.

De pan wordt warm bij gebruik. Gebruik pannenlappen als je hem verplaatst. De handgreep kan beschadigen wanneer de pan op gas wordt gebruikt.

Wanneer een handgreep los aanvoelt, moeten de schroeven worden aangedraaid met een schroevendraaier.

Mochten er problemen ontstaan met dit product, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde IKEA woonwarenhuis/klantenservice of kijk op ikea.nl

Rengøring

- Vask og tør produktet grundigt af i hånden, før du tager det i brug.
- Vask altid i hånden efter brug.
- Brug ikke ståluld eller andet, der kan ridse belægningen. Opvaskemaskinens opvaskemiddel kan også beskadige overfladen.
- Bunden er en smule konkav, når den er kold, men udvider sig af varmen og bliver plan. Lad derfor altid gryder og pander køle af, før du gør dem rene, så får bunden sin form tilbage, og du undgår, at den bliver ujævn efter et stykke tid.

Godt at vide

- Køkkenudstyret er velegnet til brug på alle slags kogeplader, også induktionskogeplader.
- Hvis du bruger køkkenudstyret på en kogeplade med samme eller mindre diameter, kan du spare energi.
- Løft altid køkkenudstyret, når du flytter det på keramiske kogeplader, så de ikke bliver ridsede.
- Køkkenudstyret har non-stick belægning, så du kan tilberede madvarerne uden eller med meget lidt fedtstof eller olie.

Lad ikke køkkenudstyret koge tørt, da bunden kan blive skæv pga. overophedning, og belægningen kan miste non-stick egenskaberne.

Brug kun køkkenredskaber af træ eller

plast og uden skarpe kanter.

Husk, at køkkenudstyret bliver varmt ved brug. Brug altid grydelapper.

Grebet kan blive beskadiget af flammen, når du bruger køkkenudstyret på gaskogepletter.

Hvis grebet løsner sig, kan du stramme skrueerne med en skrueetrækker.

Hvis du har problemer med produktet, er du velkommen til at kontakte Kundeservice i det nærmeste varehus eller besøge [IKEA.dk](https://www.ikea.dk).

Þrif

- Áður en varan er tekin í notkun ætti að þvo hana, skola og þurrka vandlega.
- Vöruna á að þvo í höndunum að lokinni notkun.
- Notið ekki stálull eða annað sem getur rispað húðina. Uppþvottalögur getur haft áhrif á yfirborðið.
- Botninn er aðeins kúptur þegar hann er kaldur en þenst og flest út í hita. Leyfið eldunaráhöldum alltaf að kólna fyrir þvott. Þá nær botninn aftur sinni fyrri lögun og verður síður ójafn með tímanum.

Gott að vita

- Þetta eldunarílát hentar til notkunar á allar tegundir af hellum, þar með töldum spanhellum.
- Með því að nota eldunarílatið á hellu sem er jafnstór eða minni að þvermáli getur þú sparað orku.
- Lyftið alltaf eldunarílatinu þegar það er fært til á keramikhelluborði til að forðast rispur.
- Það er með viðloðunarfrírri húð. Það þýðir að hægt er að elda mat með lítilli eða engri fitu.

Látið aldrei þurrsjóða í eldunarílatinu því botninn skekkist og viðloðunarfría húðin tapar eiginleikum sínum við ofhitnun.

Notið aðeins viðar- eða plastáhöld án hvassra brúna.

Hafið í huga að eldunarílatið hitnar þegar

Það er í notkun. Notið alltaf pottaleppa.

Haldfangið getur skemmst í loganum þegar eldað er á gaseldavél.

Ef haldfangið virðist vera að losna þarf að herða á skrúfunum með skrúfjárn.

Ef þú lendir í vandræðum með þessa vöru hafðu þá samband við IKEA verslunina/þjónustuver eða kíktu á www.IKEA.is.

Rengjøring

- Vask opp for hånd og tørk av kjelen før første gangs bruk.
- Kjelen bør alltid vaskes opp for hånd.
- Ikke bruk stålull eller annet som kan ripe belegget. Selv maskinoppvaskmiddel kan påvirke overflaten.
- Bunnen er noe konkav i kald tilstand, men utvider seg av varmen og blir rett. La derfor alltid kjelen kjøle før du rengjør den. Da får bunnen tilbake formen sin og blir ikke ujevn.

Godt å vite

- Dette produktet passer for bruk på alle typer platetopper, inkludert induksjon.
- Ved å sette gryter og kasseroller på kokesoner med samme eller mindre diameter, kan du spare energi.
- Løft alltid gryter og kasseroller når du flytter dem på en glasskeramisk plate-topp, for å unngå riper i platetoppen.
- Produktet er utstyrt med et slippbelegg, dette betyr at du kan lage mat uten eller med en liten mengde olje eller smør.

Ikke la gryter og kasseroller kokes tørre, siden bunnen kan bli skjev av overopphe-ting, og belegget kan miste sine slippe-genskaper.

Bruk kun kjøkkenredskaper i plast eller tre og uten skarpe kanter.

Husk at gryter og panner blir varme under bruk. Bruk alltid grytekluter.

Når du bruker produktet på en gasstopp,

kan håndtaket bli skadet av flammen.

Dersom et håndtak føles løst, etterstram skruene med et skrujern. Dersom du opplever problemer med produktet, kontakt ditt nærmeste IKEA-varehus, Kundeservice, eller besøk [IKEA.no](https://www.ikea.no)

Puhdistus

- Pese ja kuivaa astia ennen käyttöönottoa.
- Astia on pestävä aina käsin.
- Älä käytä teräsvillaa tai muuta vastaavaa, joka voi naarmuttaa pintaa. Myös konetiskiaine voi vahingoittaa pintaa.
- Pohja on kylmänä hieman kovera, mutta laajenee ja suoristuu lämmitessään. Anna siis astian aina jäähtyä ennen pesua. Silloin pohja palautuu muotoonsa, eikä tule epätasaiseksi.

Hyvä tietää

- Astia sopii käytettäväksi kaikentyyppisillä keittotasolla, myös induktiokeitto-
tasolla.
- Säästät energiaa valitsemalla keittoal-
ueen, joka on halkaisijaltaan saman-
kokoinen tai pienempi kuin astia. Siirrä
astiaa keraamisella keittotasolla aina
nostamalla, jotta keittotason lasipinta
ei naarmuunnu.
- Astiassa on tarttumaton pinnoite, jonka
ansiosta ruoanlaitto onnistuu jopa
kokonaan ilman rasvaa tai öljyä.
- Älä anna ruoan kiehua kuiviin, sillä
ylikuumenemisen seurauksena pohjas-
ta voi tulla kiero ja astian tarttumaton
pinnoite saattaa kärsiä.

Käytä puisia tai muovisia ruoanlaittovälinei-
tä,

joissa ei ole teräviä reunoja. Astia kuu-
menee käytössä. Käytä aina patalappuja

siirtäessäsi astiaa.

Kahva saattaa vahingoittua, jos astiaa käytetään kaasuliedellä.

Jos kahva tuntuu löysältä, kiristä ruuvit ruuvimeisselillä.

Jos tuotteessa ilmenee ongelmia, ota yhteyttä lähimpään IKEA-tavarataloon tai käy osoitteessa [IKEA.fi](https://www.ikea.fi)

Rengöring

- Handdiska och torka av kärlet före första användning.
- Kärlet bör alltid handdiskas.
- Använd inte stålull eller annat som kan repa beläggningen. Även maskindiskmedel kan påverka ytan.
- Bottnen är något konkav i kallt tillstånd, men utvidgar sig av värmen och blir plan. Låt därför alltid kärlet svalna innan det rengörs. Då återtar bottnen sin form och blir inte ojämn.

Bra att veta

- Kärlet kan användas på alla typer av spisar, inklusive induktion.
- Använd kärlet på en spisplatta med samma eller mindre diameter, det sparar energi.
- Lyft alltid kärlet när det flyttas på en glaskeramikhäll, annars kan hällen repas.

Kärlet har non-stick beläggning, vilket gör att du kan laga mat utan eller med

en liten mängd matfett eller olja.

Låt inte kärlet koka torrt eftersom överhettningen gör att bottnen blir skev och beläggningen mister sina non-stick egenskaper. Använd trä- eller plastredskap utan skarpa kanter.

Kärlet blir varmt vid användning; Använd grytlapp när det flyttas. Handtaget kan skadas när kärlet används på gashäll.

Om ett handtag känns löst bör skruvarna

dras åt med en skruvmejsel.

Om det uppstår problem med produkten
- kontakta närmaste IKEA varuhus/kund-
tjänst eller besök www.ikea.com.

Mytí

- Před prvním použitím výrobek ručně umyjte a pečlivě osušte.
- Doporučujeme výrobek po použití mýt pouze ručně.
- Nepoužívejte drátěnku ani jiné drsné materiály, které by mohly poškodit povrch. Prášek do myčky může povrch také poškodit.
- Dno je mírně vyduté, po zahřátí se vyrovná. Nádobí nechte před mytím nejprve vychladnout. Dno získá svůj původní tvar a zabrání se tím také jeho zdeformování.

Užitečné informace

- Toto kuchyňské nádobí je možné používat na všech typech varných desek, včetně indukčních.
- Použitím kuchyňského nádobí na varné ploše se stejným nebo menším průměrem šetříte energii.
- Vždy když přesouváte hrnce na sklokeramické varné desce, nádobí zvedněte, abyste varnou desku nepoškrábali.
- Kuchyňské nádobí se dodává s nepřilnavým povrchem, díky tomu můžete připravit jídlo bez nebo s minimálním množstvím tuku nebo oleje.

Hrniec nikdy nenechávejte na sucho na varné desce. Materiál, ze kterého je vyroben, by se mohl zničit a ztratit své nepřilnavé vlastnosti.

Používejte výhradně dřevěné a plastové náčiní, které nemá ostré hrany.

Pamatujte na to, že nádobí se během

přípravy jídla zahřívá. Vždy používejte chňapku.

Úchytky můžete poškodit příliš velkým plamenem na plynové varné desce.

V případě, že se úchytky uvolní, dotáhněte šroubky šroubovákem.

Pokud máte nějaký problém s daným výrobkem, kontaktujte nejbližší obchodní dům IKEA, obraťte se na služby zákazníkům nebo se podívejte na www.IKEA.cz

Limpieza

- Lavar este recipiente a mano y secar antes de usar por primera vez.
- Se recomienda lavar este recipiente siempre a mano.
- No usar estropajo u otros productos abrasivos que dañen la superficie. Incluso los detergentes del lavavajillas pueden dañarla.
- La base fría es ligeramente cóncava, aunque con el calor se dilata y aplanada. Se recomienda dejar que el recipiente se enfríe antes de limpiarlo para que la base recupere su forma y no se vuelva irregular.

Información importante

- Este recipiente es apto para todo tipo de placas, incluidas las de inducción.
- Para ahorrar energía coloca el recipiente sobre una placa de menor o del mismo diámetro.
- Para moverlo en una vitrocerámica, levántalo siempre para evitar rayar la placa.
- Lleva un revestimiento antiadherente, que te permite cocinar con poca o nada de grasa/aceite.

No dejes que el recipiente se caliente vacío, porque la base se podría deformar y perder las características antiadherentes.

Utiliza sólo utensilios de madera sin bordes cortantes.

Ten en cuenta que el recipiente se calienta cuando lo usas. Protege tus manos siempre

con manoplas.

El asa del recipiente se puede dañar con la llama si lo utilizas en una placa de gas.

Cuando notes que el asa está un poco suelta, aprieta los tornillos con un destornillador.

Para cualquier problema que afecte al producto, ponte en contacto con tu tienda/ Servicio de Atención al Cliente IKEA más cercano o entra en www.ikea.es.

Pulizia

- Lava a mano, sciacqua e asciuga bene il prodotto appena acquistato.
- Lava a mano il prodotto dopo l'uso.
- Non usare lana d'acciaio o altre cose che possono graffiare il rivestimento. Anche il detersivo per lavastoviglie può danneggiarlo.
- Il fondo è leggermente concavo quando è freddo, ma si appiattisce quando si scalda. Lascia raffreddare le pentole prima di lavarle, così il fondo riacquista la sua forma e diminuisce il rischio che si deformi con l'uso.

Utile da sapere

- Queste pentole si possono usare su tutti i tipi di piani cottura, inclusi quelli a induzione.
- Per risparmiare energia, usale su una piastra con diametro uguale o inferiore.
- Quando sposti una pentola su un piano cottura in vetroceramica, sollevala sempre per evitare di graffiare il piano.
- La pentola è dotata di rivestimento antiaderente, che permette di cucinare senza o con pochi grassi.

Assicurati che il liquido di cottura non si asciughi: surriscaldandosi, la base potrebbe deformarsi e il rivestimento potrebbe perdere le sue proprietà antiaderenti.

Usa solo utensili in legno o in plastica senza bordi affilati.

Tieni presente che le pentole si scaldano

durante l'uso, quindi usa sempre le presine.

Tieni presente che la fiamma può danneggiare i manici quando usi le pentole su un fornello a gas.

Se il manico si allenta, stringi le viti con un cacciavite.

Se il prodotto presenta dei problemi, contatta il più vicino negozio IKEA/Servizio Clienti, oppure consulta il sito www.ikea.com.

Tisztítás

- A terméket első használat előtt kézzel mosd el és alaposan töröld szárazra.
- Mindig kézzel mosd el a terméket.
- Ne használj fém, vagy más olyan eszközt, mely a felületet megkarcolhatja. Egyes szemcsés súrolószerek szintén felsérthetik a bevonatot.
- A hideg felület enyhén homorú, mely melegedés közben kisimul. Tisztítás előtt hagyd az edényt kihűlni. Így az visszanyeri eredeti formáját.

Érdemes tudni

- Ez az edénykészlet minden főzőlaphoz használható, beleértve az indukciós főzőlapokat is.
- Energiát spórolhatsz, ha ugyanakkora vagy kisebb átmérőjű főzőlapon használod az edényt.
- Ha üvegkerámia főzőlapon használod az edényeket, mindig emeld fel azokat, nehogy megkarcolják a főzőlapot.
- Az edénykészlet tapadásmentes bevonattal rendelkezik, így kis mennyiségű olaj vagy zsír is elegendő lehet a főzéshez.

Ne hagyd, hogy az edény főzés közben kiszáradjon, mert az edény alja eltorzulhat a hőtől, a felület pedig elveszítheti tapadásmentes tulajdonságát.

Csak tompa, fa vagy műanyag eszközöket használj.

Ne feledd, hogy az edények használat közben felmelegedhetnek. Mindig használj

edényfogót.

Ha gáz főzőlapon használod az edényt, a lángtól megsérülhet a fogantyú.

Ha a fogantyú meglazul, húzd meg a csavarokat csavarhúzóval.

Ha problémád merülne fel a termékkel kapcsolatban, lépj kapcsolatba a legközelebbi IKEA áruházzal/Vevőszolgálattal, vagy látogass el a www.ikea.hu weboldalra.

Mycie

- Przed pierwszym użyciem umyj ręcznie i wysusz naczynie.
- Zawsze myj je ręcznie po każdym użyciu.
- Nie używaj ostrych zmywaków ani detergentów do zmywarek, bo mogą uszkodzić powierzchnię naczyń.
- Zimna podstawa jest lekko wklęsła, ale podgrzana rozszerza się tworząc płaską powierzchnię. Przed myciem naczynie musi wystygnąć. Pozwoli to podstawie odzyskać jej pierwotny kształt i zapobiegnie odkształceniom.

Dobrze wiedzieć

- Naczynia kuchenne można stosować na wszystkich rodzajach kuchenek, w tym kuchenkach indukcyjnych.
- Ustawiając naczynie na płycie o średnicy takiej samej lub mniejszej, pozwala zaoszczędzić energię.
- Przesuwając naczynia na płycie ceramicznej zawsze unosź je, aby zapobiec zarysowaniu płyty.
- Naczynia wyposażone są w powłokę zapobiegającą przywieraniu, co oznacza, że można przygotowywać potrawy bez tłuszczu czy oleju lub z niewielką ilością.

Nie dopuść do wygotowania, ponieważ może to spowodować, że na skutek przegrzania dno naczynia ulegnie odkształceniom i powierzchnia może utracić swoje właściwości zapobiegające przywieraniu.

Używaj wyłącznie drewnianych lub plastikowych

wych przyborów bez ostrych krawędzi.

Pamiętaj, że w trakcie używania naczynia nagrzewają się. Do trzymania używaj zawsze łapek do garnków.

Jeżeli naczynie używane jest na kuchence gazowej, płomień może uszkodzić uchwyt.

Jeśli uchwyt się poluzuje, dokręć śruby za pomocą śrubokrętu.

W razie jakichkolwiek problemów związanych z tym produktem, skontaktuj się z najbliższym sklepem IKEA/Działem Obsługi Klienta lub wejdź na stronę www.ikea.com.

Puhastamine

- Enne esmakordset kasutamist peske käsitsi ja kuivatage hoolikalt.
- Toodet tuleks alati pesta peale kasutamist käsitsi.
- Ärge kasutage teraskäsna või muud, mis võiks tekitada pinnal kahjustusi/kriimustusi. Nõudepesuvahend võib pinda kahjustada.
- Põhi võib olla külmana kumer, soojendades muutub siledaks. Alati jahutage kööginõud enne puhastamist. See aitab säilitada nõude sileda põhja.

Kasulik teave

- See kööginõu sobib kasutamiseks igat tüüpi pliidiplaatidel, sh induktsioonpliidid.
- Pange nõu sama suurele või väiksema läbimõõduga pliidiplaadile, see säästab energiat.
- Tõstke alati nõu üles klaaskeraamilisel pliidiplaadil, kui soovite seda liigutada, nii saate vältida kriimustuste tekkimist pliidiplaadil.
- Nõul on külgevõtmatu kate, mis tähendab, et saate toitu valmistada ilma rasva või õli lisamata.

Ärge laske nõu kuivaks keeda, nõu põhja pind võib muutuda vildakaks ja sisepinna kate võib kaotada oma omadused.

Kasutage ainult puidust või plastikust köögiriistu, mis on ilma teravate servadeta.

Pidage meeles, et toode kuumeneb

kasutamise ajal. Kasutage alati pajalappe.

Käepidemed võivad leegiga kokkupuutel kahjustuda, kasutage ettevaatlikult gaasipliidil.

Kui käepide logiseb, kinnitage kruvid kruvikeerajaga.

Kui teil esineb tootega probleeme, võtke ühendust lähima IKEA kauplusega/ klienditeenindusega või külastage www.ikea.com

Tīrīšana

- Pirms pirmās lietošanas reizes ar rokām nomazgājiet un kārtīgi noslaukiet.
- Preci ieteicams mazgāt ar rokām uzreiz pēc lietošanas.
- Neizmantojiet metāla sūklīšus un citus priekšmetus, kas varētu saskrāpēt nepiedegošo pārklājumu. Virsmu var bojāt arī trauku mazgājamais līdzeklis.
- Atdzisusi pamatne var būt nedaudz ieliekusies, taču tā izlīdzinās, kad tiek pakļauta siltuma ietekmei. Pirms piederumu mazgāšanas tiem jāļauj atdzist, lai tie atgūtu savu formu un ar laiku nedeformētos.

Noderīga informācija

- Šos virtuves piederumus var lietot uz visu veidu plīts virsmām, ieskaitot indukcijas plīti.
- Lai ietaupītu enerģiju, novietojiet uz tāda paša vai mazāka izmēra plīts riņķa.
- Lietojot uz keramiskās plīts, pārvietojiet nevis slidinot, bet paceļot, lai nesaskrāpētu plīts virsmu.
- Virtuves piederumiem ir nepiedegošs pārklājums, kas nozīmē, ka jūs varat gatavot ēdienu mazā taukvielu daudzumā vai bez tām.

Pārliedziniet, ka traukā vienmēr ir šķidrums, jo gatavošana sausā traukā var sabojāt tā nepiedegošo pārklājumu.

Izmantojiet tikai koka vai plastmasas rīkus bez asām malām.

Ņemiet vērā, ka gatavošanas laikā rokturis

sakarst, tāpēc to drīkst pārvietot tikai ar virtuves cimdiem.

Gāzes plīts liesma var radīt roktura bojājumus.

Ja rokturis kļuvis vajīgs, pievelciet tā skrūves, izmantojot skrūvgriezi.

Ja jums radušies kādi jautājumi par precī, sazinieties ar IKEA veikalu/klientu apkalpošanas centru vai apmeklējiet www.ikea.com.

Valymas

- Prieš naudodami pirmą kartą, išplaukite rankomis ir kruopščiai nusauskite.
- Rekomenduojame visada plauti gaminį rankomis po naudojimo.
- Nenaudokite plieno vilnos ar kitokių priemonių, kurios gali pažeisti paviršių. Indų plovikliai taip pat gali jį sugadinti.
- Dugnas gali šiek tiek išsigaubti, kai atvėsta, tačiau įkaitinus jis vėl išsitiesina. Būtina palikti atvėsti prieš plaunant. Taip dugnas vėl įgaus savo formą ir neatsiras nelygumų.

Naudinga žinoti

- Šis indas skirtas naudoti ant įvairių viryklėlių, įskaitant ir indukcines.
- Bus ekonomiškiau, jei kaitvietės skersmuo bus toks pat ar mažesnis nei indo.
- Naudodami indą ant stiklo keramikos viryklės, visada kilstelėkite jį norėdami perkelti, kad nesubraižytumėte viryklės paviršiaus.
- Indas padengtas nepritegančiu paviršiumi, todėl maistą ruošti galite su ypatingai mažu kiekiu aliejaus ar visai be jo.

Neleiskite vandeniui visiškai išgaruoti, nes dugnas išsikraipo, o nepriteganti danga praranda savo savybes, kai indai perkaista.

Naudokite tik medinius ar plastiko įrankius be aštrių kraštų.

Atminkite, kad indų rankenėlės įkaista. Keldami juos ar jų dangčius, naudokite

puodkėles.

Būkite atidūs naudodami indą ant dujinės viryklės - ugnis gali sugadinti rankeną.

Jei rankena atsilaisvina, prisukite varžtus atsuktuvu.

Jei kyla klausimų, kreipkitės į artimiausią parduotuvę IKEA/pirkėjų aptarnavimo centrą arba apsilankykite www.ikea.com.

Limpeza

- Antes de usar este produto pela primeira vez, lave-o à mão e seque-o bem.
- Lave sempre o produto à mão após o uso.
- Não use palha-de-aço ou semelhante que possa riscar a camada anti-aderente. O detergente para louça também pode estragar a superfície.
- A base é ligeiramente côncava quando fria, mas expande-se até tornar-se plana quando aquecida. Deixe sempre arrefecer o utensílio antes de o limpar. Isto permitirá à base recuperar a sua forma original, evitando que se deforme.

Convém saber...

- Este utensílio de cozinha é adequado a todos os tipos de placas, incluindo a placa de indução.
- Coloque o utensílio numa placa com o mesmo diâmetro ou com um diâmetro mais pequeno para poupar energia.
- Levante sempre o utensílio ao deslocá-lo numa placa vitrocerâmica para não riscar a placa.
- O utensílio tem um revestimento antiaderente, o que significa que pode cozinhar os alimentos sem adição de gordura ou somente com uma pequena quantidade.

Não deixe o utensílio aquecer sem alimentos pois a base pode ficar deformada com o sobreaquecimento e o revestimento pode perder as características antiaderentes.

Use apenas utensílios em madeira ou

plástico sem pontas afiadas.

Tenha em atenção que o utensílio aquece quando é utilizado. Use sempre pegas ou luvas de cozinha.

Numa placa a gás, as pegas correm o risco de ficar danificadas pela chama.

Se a pega estiver a abanar, aperte os parafusos com uma chave de parafusos.

Caso tenha algum problema com este produto, contacte a sua loja IKEA ou o Apoio ao Cliente ou então visite www.ikea.pt.

Curățare

- Spală, clătește și usucă cu grijă acest produs înainte să îl folosești pentru prima dată.
- Întotdeauna spală produsul manual după folosire.
- Nu folosi bureți de sârmă sau substanțe abrazive care pot zgâria vasele. Detergentul pentru vase poate deteriora suprafața acestora.
- Suprafața de la baza vaselor este concavă atunci când acestea sunt reci, dar devine plată când sunt încălzite. Întotdeauna lasă vasele să se răcească înainte să le cureți. Aceasta va face ca baza lor să își recapete forma și să nu se deformeze în timpul folosirii.

Bine de știut

- Această oală este potrivită pentru orice tip de plită, inclusiv plitele cu inducție.
- Economisești mai multă energie dacă folosești oala pe un aprinzător cu un diametru egal sau mai mic decât al acesteia.
- Ridică oala atunci când o folosești pe o plită ceramică, deoarece ar putea zgâria suprafața.
- Oala are un strat non-aderent, ceea ce înseamnă că poți prepara mâncăruri folosind o cantitate mică de ulei sau grăsime.

Nu lăsa oala goală pe foc, deoarece baza se poate deteriora prin supraîncălzire și stratul non-aderent își poate pierde proprietățile.

Folosește doar ustensile din lemn sau plas-

tic fără tăiș.

Oala se încinge în timpul folosirii. Manevrez-o doar cu mânuși de bucătărie.

Mânerul se poate deteriora dacă este expus la flacără, atunci când oala este folosită pe o plită cu gaz.

Dacă mânerul nu mai stă fix, strage șuruburile cu o șurubelniță.

Dacă întâmpini problem cu utilizarea acestui produs, mergi la cel mai apropiat magazin IKEA/serviciu clienți sau accesează site-ul www.ikea.ro.

Údržba

- Pred prvým použitím výrobok ručne umyte a opatrne osušte.
- Výrobok odporúčame po každom použití umývať ručne.
- Nepoužívajte drôtenku, ani nič iné, čo by mohlo poškodiť nelepivý povrch. Prípravok do umývačky riadu tiež môže poškodiť povrch.
- V studenom stave je dno mierne vypuklé, teplom sa roztiahne a vyrovná. Predtým, ako nádoby umyjete, nechajte ich vychladnúť a dno získa svoj pôvodný tvar. Tak sa aj po dlhodobom používaní zachová pôvodný tvar nádoby.

Dobré vedieť

- Tento kuchynský riad je možné použiť na všetkých typoch varných dosiek, vrátane indukčných.
- Použitím kuchynského riadu s rovnakým alebo menším priemerom než je varná doska, šetríte energiu.
- Vždy keď presúvate hrnce na sklokeramickej varnej doske, riad nadvihnite, aby ste varnú dosku nepoškriabali.
- Kuchynský riad sa dodáva s nepriľnavým povrchom, vďaka čomu môžete pripraviť jedlo bez alebo s minimálnym množstvom tuku či oleja.

Hrniec nikdy nenechávajte nasucho na varnej doske, materiál, z ktorého je vyrobený by sa mohol zničiť a stratiť svoje nepriľnavé vlastnosti.

Používajte výhradne drevené a plastové

náradie, ktoré

nemá ostré hrany. Pamätajte na to, že riad sa počas prípravy jedla zahrieva. Vždy použite chňapku.

Úchytky môžete poškodiť príliš veľkým plameňom na plynovej varnej doske.

V prípade, že sa úchytky uvoľnia, dotiahnite skrutky skrutkovačom.

Ak máte nejaký problém s daným výrobkom, kontaktujte najbližší obchodný dom IKEA alebo sa obráťte na služby zákazníkom alebo na www.ikea.sk.

Почистване

- Преди да ползвате съда за първи път, го измийте на ръка и внимателно го подсушете.
- Винаги измивайте продукта на ръка след употреба.
- Не използвайте телена гъба или друго нещо, което може да надраска повърността.
- Когато е студено, дъното е леко вдлъбнато, но при загряване се изравнява. Винаги охлаждайте съдовете преди миене. Това възвръща формата на дъното и го предпазва от изкривяване.

Полезна информация

- Съдовете се подходящи за всякакви видове котлони, включително и индукционни.
- Използвайте съдовете на котлон със същия или с по-малък диаметър, за да пестите електроенергия.
- Винаги повдигайте съда, когато го премествате върху стъклокерамичен плот, за да избегнете издраскване на плота.
- Съдовете са с незалепващо покритие. В тях можете да готвите с малко или без никаква мазнина.

Никога не оставяйте празен съд на огъня, основата може да се изкриви при прегряване, а покритието да загуби незалепващите си свойства.

Използвайте само дървени или

пластмасови прибори без остри ръбове.

Имайте предвид, че съдът се нагорещява при употреба. Винаги използвайте ръкохватки.

Дръжките могат да се повредят от пламъка на газов котлон.

Ако дръжката се е разхлабила, затегнете винтовете с отвертка.

Ако имате проблеми или въпроси, свързани с продукта, свържете се с най-близкия магазин на ИКЕА/Отдел Обслужване на клиенти или посетете www.ikea.bg.

Čišćenje

- Prije prve uporabe proizvod operite ručno i pažljivo ga osušite.
- Nakon uporabe uvijek ručno operite proizvod.
- Ne koristite čeličnu žicu ili ostalo što može oštetiti premaz. Deterdžent za perilicu posuđa može oštetiti površinu.
- Dno je malo udubljeno kada je ohlađeno, ali se širi i izravna kada se ugrije. Proizvod uvijek ostavite da se ohladi prije čišćenja. Time se dno vraća u svoj oblik, a dno uporabom neće postati neujednačeno.

Dobro je znati

- Ovo se posuđe može koristiti na svim vrstama kuhališta, uključujući i indukcijsko kuhalište.
- Koristite posuđe s promjerom istim ili sličnim promjeru kuhališta kako biste uštedjeli energiju.
- Uvijek podignite posuđe kad ga premještate na staklenokeramičkom kuhalištu kako ga ne biste oštetili.
- Posuđe je presvučeno neprianjajućim slojem. To znači da hranu možete kuhati na malo ulja ili masti ili bez njih.

Hrana u posuđu nikad ne smije iskuhati jer se dno izobličiti, a sloj izgubi svoja neprianjajuća svojstva.

Koristite samo drveni ili plastični kuhinjski pribor bez oštrih rubova.

Zapamtite da se posuđe užari tijekom

upotrebe. Uvijek koristite rukavice.

Zapamtite da plamen može oštetiti dršku kad posuđe koristite na plinskom kuhalištu.

Ako je drška labava, vijke zategnite odvijanjem.

Ako imate bilo kakvih problema s proizvodom, kontaktirajte najbližu IKEA robnu kuću/Službu za kupce ili posjetite www.ikea.com.

Καθαρισμός

- Πριν χρησιμοποιήσετε αυτό το προϊόν για πρώτη φορά, πλύντε το στο χέρι και στεγνώστε το προσεκτικά.
- Μετά την χρήση, πλένετε πάντα το προϊόν με το χέρι.
- Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικό σφουγγαράκι ή κάτι άλλο που θα μπορούσε να γδάρει την επένδυση. Το απορρυπαντικό του πλυντηρίου των πιάτων μπορεί να επηρεάσει την επιφάνεια.
- Η βάση έχει ελαφρώς κοίλο σχήμα όταν είναι κρύα, αλλά επεκτείνεται και γίνεται επίπεδη όταν ζεσταίνεται. Αφήνετε το προϊόν να κρυώσει πριν το καθαρίσετε. Αυτό επιτρέπει στην βάση να επανέλθει στο αρχικό της σχήμα και βοηθά, ώστε να προλαμβάνεται η αλλαγή του σχήματός της με την χρήση.

Τι πρέπει να γνωρίζετε

- Αυτό το σκεύος μαγειρικής είναι κατάλληλο για χρήση σε όλους τους τύπους εστίας, συμπεριλαμβανομένης και της επαγωγικής εστίας.
- Τοποθετώντας το σκεύος σε μία εστία με την ίδια ή μικρότερη διάμετρο, εξοικονομείτε ενέργεια.
- Πάντα να ανασηκώνετε το σκεύος όταν το μετακινείτε σε μία γυάλινη κεραμική εστία, για να αποτρέψετε τυχόν γρατσουνίσμα της εστίας.
- Το σκεύος διαθέτει αντικολλητική επίστρωση, που σημαίνει ότι μπορείτε να μαγειρέψετε με πολύ μικρή ποσότητα ή και καθόλου λάδι ή λίπος.

Μην αφήνετε το νερό στο σκεύος να

εξατμιστεί τελείως, καθώς η βάση μπορεί να σκεβρώσει από την υπερθέρμανση και η επίστρωση να χάσει τις αντικολλητικές τις ιδιότητες.

Χρησιμοποιείτε μόνο ξύλινα ή πλαστικά εργαλεία, χωρίς αιχμηρά άκρα.

Να θυμάστε πάντα ότι το σκεύος θερμαίνεται πολύ κατά τη χρήση. Να χρησιμοποιείτε πάντα πιάστρες.

Το χερούλι μπορεί να φθαρεί από τη φλόγα, όταν το σκεύος χρησιμοποιείται σε εστίες υγραερίου.

Αν οι βίδες στο χερούλι χαλαρώσουν, σφίξτε τις με ένα κατσαβίδι.

Αν έχετε οποιοδήποτε πρόβλημα με το προϊόν, απευθυνθείτε στο πλησιέστερο κατάστημα ΙΚΕΑ/Εξυπηρέτηση πελατών.

Уход

- Перед первым использованием вымойте изделие вручную и вытрите насухо.
- После использования мойте изделие вручную.
- Не пользуйтесь металлической мочалкой и другими средствами, которые могут поцарапать покрытие. Моющее средство для посудомоечной машины также может повредить поверхность.
- Основание изделия слегка вогнутое, но при нагревании оно выравнивается. Не мойте посуду сразу после использования, дайте ей остыть. Дно восстановит прежнюю форму и не деформируется.

Полезная информация

- Эту кухонную посуду можно использовать на всех типах варочных панелей.
- Используя конфорку, которая по диаметру равна или меньше диаметра дна посуды, вы экономите энергию.
- Всегда поднимайте кухонную посуду при перемещении ее на стеклокерамической варочной панели.
- Благодаря антипригарному покрытию, можно готовить практически без жира или масла.

Не оставляйте пустую посуду на горячей плите, дно может деформироваться, а покрытие – потерять антипригарные

свойства.

Используйте только деревянные или пластиковые кухонные принадлежности без острых краев.

При использовании посуда нагревается, пользуйтесь прихваткой.

При использовании на газовой варочной панели ручка может повредиться.

Регулярно подкручивайте шурупы ручки отверткой.

Если у Вас возникли проблемы с изделием, обратитесь в магазин ИКЕА/отдел ИКЕА Сервис или зайдите на наш сайт: www.ikea.ru.

Pranje

- Pre prve upotrebe, proizvod ručno operite, isperite i pažljivo osušite.
- Uvek, nakon upotrebe ručno operite ovaj proizvod.
- Nemojte koristiti žicu ili bilo šta drugo što može oštetiti površinu. Deterdženti za mašinsko pranje suđa mogu oštetiti površinu.
- Dok je hladna osnova je blago udubljena, ali se ispravi čim se zagreje. Uvek ostavite posuđe da se ohladi pre čišćenja. To omogućava da osnova povрати oblik i sprečava je da se izvitoperi.

Dobro je da znate

- Posuđe možete koristiti na svim vrstama ringli, pa i na induktivnim.
- Uštedite energiju tako što ćete posudu staviti na ringlu istog ili manjeg prečnika.
- Uvek podignite posudu kada je pomerate na staklo-keramičkoj ploči, kako je ne biste izgrebali.
- Posuđe je obloženo nelepljivim slojem, što znači da hranu možete spremati na malo masti ili ulja ili bez njih.

Ne dozvolite da voda u posudi ispari, pošto se dno može iskriviti usled pregrevanja, a nelepljivi sloj izgubiti svoja svojstva.

Koristite samo drveni ili plastični pribor bez oštih ivica.

Ne zaboravite da se posuđe zagreva tokom upotrebe. Uvek koristite kuhinjske

rukavice.

Plamen može oštetiti ručku posude kad koristite ringlu na gas.

Ako je ručka nestabilna, šrafciđerom zategnite šrafove.

Ako imate bilo kakav problem u vezi s proizvodom, obratite se najbližoj robnoj kući IKEA ili Odeljenju za potrošače, ili posetite www.ikea.com.

Čiščenje

- Pred prvo uporabo izdelek temeljito ročno pomijte in osušite.
- Po vsaki uporabi izdelek vedno pomijte ročno.
- Za čiščenje ne uporabljajte jeklene volne ali čistilnih sredstev, ki bi lahko poškodovala površino. Prašek za pomivalne stroje lahko poškoduje površino posode.
- Ko je hladno, je dno posode rahlo izbočeno, ko pa se segreje, se razširi in zravna. Posodo pred čiščenjem pustite, da se ohladi. S tem omogočite, da se dno povrne v svojo prvotno obliko in hkrati preprečite, da bi sčasoma postalo neravno.

Dobro je vedeti

- Ta set posod je primeren za uporabo na vseh vrstah kuhalnikov.
- Če postavite posodo na kuhalni obroč, ki ima isti ali manjši premer kot dno posode, prihranite energijo.
- Ko premikate posodo po steklokeramični kuhalni plošči, jo vedno privzdignite, da ne opraskate površine.
- Posoda je prevlečena s slojem proti sprijemanju, kar pomeni, da lahko hrano pripravljate z malo ali brez maščobe oziroma olja.

Nikoli ne pustite, da se tekočina v posodi pokuha do konca, saj lahko sloj proti sprijemanju izgubi svoje lastnosti.

Pri kuhanju uporabljajte samo lesen ali

plastičen pribor brez ostrih robov.

Ne pozabite, da se posoda med uporabo segreje. Vedno uporabite kuhinjske rokavice ali prijematke.

Na plinskem kuhalniku lahko ogenj poškoduje ročaj.

Če se ročaj razrahlja, ga ponovno privijte z izvijačem.

Če naletite na kakršnekoli težave v zvezi z izdelkom, se obrnite na najbližjo trgovino IKEA/Službo za pomoč kupcem ali obiščite www.ikea.com.

Temizleme

- Bu ürünün ilk kullanımından önce, elde yıkayın ve dikkatlice kurulayın.
- Ürünü kullandıktan sonra her zaman elde yıkayın.
- Çelik ovma teli veya kaplamayı çizebilecek herhangi bir madde kullanmayın. Bulaşık deterjanı yüzeyi etkileyebilir.
- Taban, hafif bir şekilde içbükeydir ancak ısındığında yassılaşıır. Temizlemeden önce her zaman ürünün soğumasını bekleyin. Böylece, taban kendi şeklini geri kazanır ve pürüzlü bir yüzey oluşumunu önler.

Bilmekte fayda var

- Bu tencere- tava, indüksiyon ocaklarda dahil olmak üzere tüm ocak çeşitleriyle kullanım için uygundur.
- Enerji tasarrufu sağlamak için tencere-tavanızı, aynı veya daha küçük çaplı bir ocak gözü üzerinde kullanınız.
- Çizilme riskini önlemek için cam seramik ocak üzerindeki tencere-tavanızı daima kaldırarak taşıyınız.
- Tencere ve tavalarda, yanmaz ve yapışmaz kaplamaya sahiptir bu size yağsız veya az miktarda yağ ile yemek pişirme imkanı verir.

Tencere-tavanızı, fazla ısıdan dolayı tabanın eğilmesi ve yapışmaz kaplamanın zarar görmesi riskine karşı kesinlikle içi boş olarak ocak üzerinde bırakmayınız.

Sadece, sivri kenarları olmayan tahta veya plastik mutfak gereçleri kullanınız.

Kullanım sırasında tencere ve tavalarda

Isınacağıını unutmayınız. Her zaman tutacak kullanınız.

Gaz ocağı üzerinde kullanıldığında alevler kulplara zarar verebilir.

Kulplar gevşerse, tornavida ile vidaları sıkılaştırınız.

Ürün ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, en yakın IKEA mağazası/Müşteri Hizmetleri ile temasa geçiniz veya www.ikea.com adresini ziyaret ediniz.

التنظيف

- قبل إستعمال المنتج للمرة الأولى، إغسله باليد وجففيه بعناية.
- دائماً قومي بغسيل المنتج يدوياً بعد الإستعمال.
- لا تستخدمى الصوف المعدني أو أي شيء يمكن أن يخدش الطبقة الخارجية. سوائل التنظيف في غسالات الأطباق يمكنها أن تؤثر في السطح.
- القاعدة تكون مقعرة قليلاً عندما تكون باردة، لكنها تتمدد لتصبح منبسطة عند تسخينها. قومي دائماً بترك المنتج ليبرد قبل تنظيفه. هذا يسمح للقاعدة لتستعيد شكلها ويساعد على منعها من ألا تصبح نستوية عند الإستعمال.

من المفيد معرفته

- هذه الأنبة ملائمة للاستخدام على جميع أنواع المواقد، بما فيها موقد الحث الحراري.
- يمكنك توفير الطاقة بوضع أنبة الطهي على موقد له نفس القطر أو أقل منه.
- ارفعي دائماً أنبة الطهي عندما تقومين بتحريكها على موقد سيراميك زجاجي حتى لا يتعرض الموقد للخدش.
- أنبة الطهي مزودة بطبقة مانعة للإلتصاق، مما يعني أنه يمكنك طهي الطعام بدون أو بكمية قليلة من الدهون أو الزيت.

لا تدعي أنبة الطهي تغلي وهي جافة لأن التسخين الزائد يؤدي إلى تلف القاعدة وفقدان الطبقة المطلية لخصائصها المانعة للإلتصاق.

استخدمي فقط أدوات خشبية أو بلاستيكية لا تحتوي على أطراف حادة.

ضعي في اعتبارك أن أنبة الطهي تصبح ساخنة أثناء الاستخدام. استخدمي دائماً حاملات القدور عند تناولتها.

الأيدي يمكن أن تتلف من جراء اللهب عند استخدام أنبة

الطهي على موقد غازي.

إذا شعرت بإرتخاء اليد، أحكمي ربط المسامير بواسطة المفك.

إذا كان لديك أي مشكلة مع المنتج، اتصلي بأقرب معرض إيكيا/خدمة العملاء أو زوري موقعنا www.ikea.com.sa

